

MODELO/
MODEL/ MODÈLE **CKSTPC5801**

Manual de Instrucciones

MULTIOLLA RÁPIDA DE 6 L

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Instruction Manual

6 L MULTI-COOKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manual de Instruções

PANELA ELÉTRICA DE PRESSÃO MULTIUSO DE 6 L

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU ELECTRODOMESTICO.

- **NO** toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, **NO** sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otros líquidos.
- Es necesario una supervisión cercana cuando el artefacto es utilizado cerca de niños. Este artefacto no debe ser utilizado por niños.
- Apague su multiolla cuando no la esté utilizando o antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle accesorios, y antes de limpiarla.
- Siempre coloque el enchufe al artefacto primero, luego enchufe el cable en el toma corriente de la pared. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición de apagado "O", entonces remueva el enchufe del tomacorriente.
- **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el arte facto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales.
- **NO** la utilice al aire libre.
- **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que entre en contacto con superficies calientes.
- **NO** opere ni coloque la unidad sobre superficies inflamables o que no sean resistentes al calor, cerca o encima de quemadores de estufas eléctricas o de gas o dentro de un horno caliente o microondas.
- El artefacto cuenta con un cable eléctrico corto como medida de seguridad para prevenir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cable más largo.
- **NO** utilice este artefacto para otro propósito que no sea para el que ha sido diseñado.
- Cuando mueva el artefacto, **NO** lo levante por el asa de la tapa directamente, por favor utilice las asas laterales para prevenir derrames.
- Se debe tomar extrema precaución cuando se mueve un artefacto con líquidos calientes.
- Utilícela con cuidado. **NO** dañe el aro regulador de presión ni utilice otro para reemplazarlo. No use un aro extensible para incrementar la presión de aire.
- Lave a menudo la tapa, la tapa interna y la cubierta protectora de la válvula de vapor. Esto mantendrá la salida de vapor y las válvulas de seguridad limpias y libres para un buen funcionamiento.
- **NO** intente abrir la tapa hasta que la presión interna haya disminuido.

- NO coloque ningún peso sobre los mecanismos de liberación de presión.
- Mantenga las manos y rostro alejados de la olla mientras los mecanismos de liberación de presión estén en funcionamiento. **NO** toque el cuerpo de la olla mientras esté cocinando.
- Por favor utilice una cuchara de plástico o espátula en el tazón interno anti-adherente para evitar el riesgo de que se raye. El tazón no debe ser calentado por ningún otro utensilio de cocinar. **NO** bloquee la tapa con un paño.
- Este artefacto cocina bajo presión. El uso inapropiado del artefacto podría resultar en quemaduras. Asegúrese de que la unidad está correctamente cerrada antes de ponerla a funcionar. Por favor refiérase a la sección "Instrucciones de Operación".
- El volumen de alimentos no debe exceder 2/3 de la altura del tazón; Los alimentos que aumentan fácilmente su volumen, tales como arroz o legumbres, no deben exceder 1/2 de la altura del tazón interior. El llenar excesivamente la unidad podría causar derrames y un exceso de presión de la unidad. Por favor refiérase a la sección "Instrucciones de Operación".
- Tome en cuenta que ciertos alimentos, tales como jugo de manzana, arándanos, cebada perlada, harina de avena u otros cereales, así como guisantes, tallarines, macarrones o espaguetis pueden generar espuma y derramarse, atascando el mecanismo de liberación de presión (válvula de vapor). Estos alimentos no deben ser cocinados bajo presión en la multiolla.
- Verifique siempre que las válvulas de la liberación de la presión estén bien instaladas antes de utilizar la unidad.
- **NO** abra la multiolla hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna haya sido liberada. Si la tapa gira con dificultad es porque la unidad todavía tiene presión – no la trate de forzar para abrirla. Cualquier resto de presión en la unidad puede ser peligrosa. Por favor refiérase a la sección "Instrucciones de Operación".
- **NO** utilice la multiolla para freír con aceite bajo presión. No coloque aceite en el tazón interno ni cierre la tapa mientras esté utilizando la función de dorar.
- Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
- Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
- Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

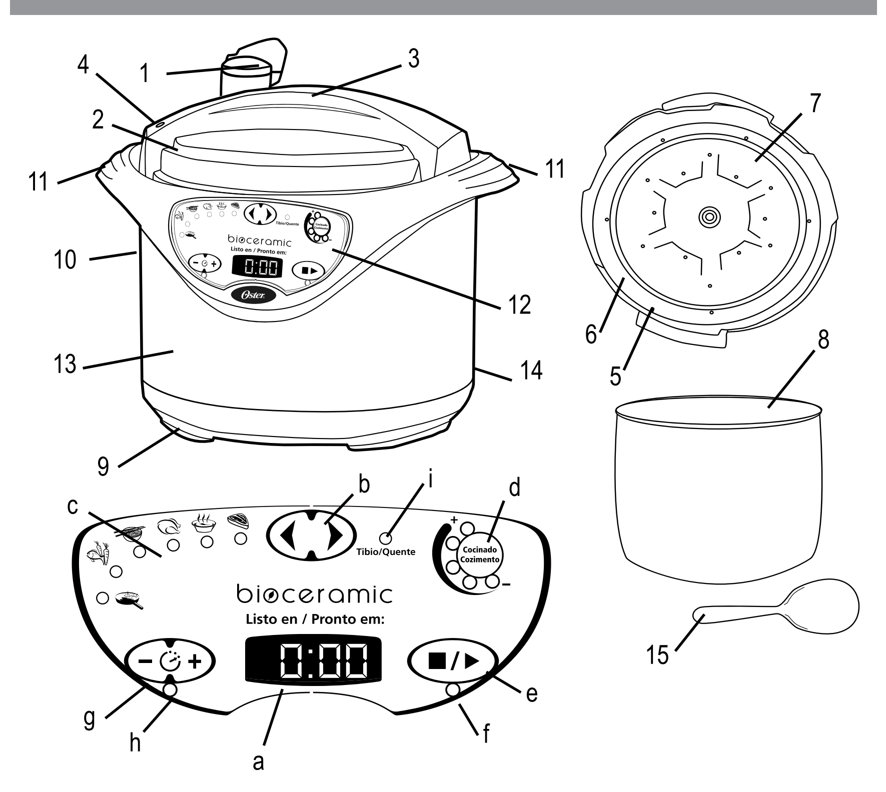
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRESIÓN MANOMÉTRICA DE TRABAJO NOMINAL: 62,5 kPa

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE ELECTRICO

1. El artefacto cuenta con un cable eléctrico corto como medida de seguridad para prevenir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cordón más largo. Puede utilizar cables de extensión si se observan las precauciones adecuadas.
2. Un cable de extensión puede ser comprado y utilizado si se toma el debido cuidado.
3. Si utiliza un cable de extensión la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser la misma que la del producto. Coloque el cable de extensión de manera que no cuelgue del borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO

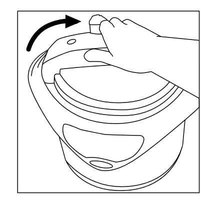


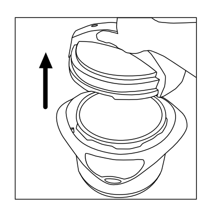
1. Válvula de Vapor
2. Tapa
3. Asa de la Tapa
4. Válvula de Seguridad de Presión
5. Sistema de Traba de Seguridad para la Tapa
6. Aro Regulador de Presión
7. Tapa Interna
8. Tazón Interno Bioceramic™
9. Superficie Calentadora
10. Colector de Agua
11. Asas Laterales
12. Panel de Control
    - a. Pantalla LED
    - b. Botón para Seleccionar los Programas Inteligentes
    - c. Luces Indicadoras para los seis Programas Inteligentes (Dorar/Sofreir, Pescados/Vegetales, Arroz, Aves, Sopas/Estofados, Carnes/Frijoles)
    - d. Botón de Nivel de Cocción
    - e. Botón para Iniciar/ Detener el proceso de Cocción
    - f. Luz Roja Indicadora de Cocción
    - g. Temporizador para Programar la Unidad (hasta con 2 horas de anticipación)
    - h. Luz Amarilla Indicadora del Temporizador
    - i. Luz Verde Indicadora de la Función para Mantener los Alimentos Calientes (Automática - hasta 3 horas)
13. Cuerpo del Artefacto
14. Cable Eléctrico Desprendible
15. Cuchara

INSTRUCCIONES DE USO

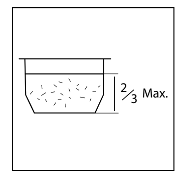
1. Para remover la tapa: Sostenga firmemente el asa de la tapa, gire la tapa en dirección a las agujas del reloj y levántela.

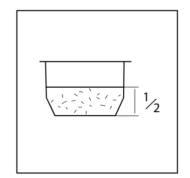
ADVERTENCIA: TOME LAS DEBIDAS PRECAUCIONES CUANDO LA UNIDAD SE ENCUENTRE CALIENTE.

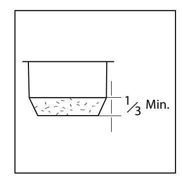




2. Coloque los alimentos en el tazón interno. No llene la unidad arriba de la marca de ⅔. Al cocinar alimentos, tales como arroz y vegetales secos, que expanden durante la cocción no se debe de llenar la unidad arriba de la mitad (½).

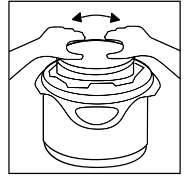


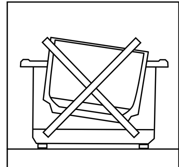




NOTA: Nunca caliente el tazón cuando se encuentre vacío. NO cocine alimentos por debajo del nivel mínimo. Si el nivel de alimentos es muy bajo dentro del tazón, la presión se incrementará demasiado rápido durante el tiempo de cocimiento. La presión puede ir más allá del ajuste normal o causar escape de vapor a través de la válvula de vapor.

3. Siempre debe limpiar el fondo del tazón interno y la superficie calentadora antes de colocar el tazón interno dentro de la unidad. Asegúrese de que no haya residuos dentro de la unidad y de que el tazón haga contacto correctamente con la superficie calentadora.



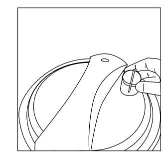


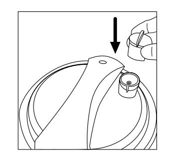
4. Para cerrar la tapa, cerciórese de que el aro regulador de presión esté bien colocado dentro de la tapa Interna y que ésta esté bien puesta en su lugar debajo de la tapa. Sostenga el asa de la tapa firmemente y colóquela en la parte superior del cuerpo de la unidad, girándola hasta que calce en su lugar y se detenga. (Siga las instrucciones de los diagramas de abajo) luego, gire el asa de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que trabe firmemente como se indica abajo. Tome en cuenta que en la posición de cerrado el asa de la tapa debe de estar alineada con las asas de la base.

5. Coloque la válvula de vapor en su lugar en la parte superior de la tapa y compruebe que la lengüeta de la válvula de vapor está alineada con la lengüeta de su base, eso asegurará que la unidad haga presión adecuadamente.

NOTA: Si la válvula de vapor no está cerrada correctamente la unidad no va funcionar.

NOTA: Es normal que un poco de vapor condensado aparezca en la base de la válvula. Esto es parte normal de la operación de la unidad.





6. Operando el Panel de Control:
   a) Conecte la unidad en un tomacorriente. Inmediatamente escuchará un sonido de bip y las luces indicadoras de los programas inteligentes comenzarán a titilar. La pantalla LED se prenderá mostrando 0:00. Si no la pone a funcionar las luces indicadoras de la pantalla LED se apagarán hasta que vuelva a presionar cualquier botón.
   b) Presione el botón de funciones para seleccionar el programa inteligente de cocción que desea. Una vez que la función es seleccionada, la luz indicadora de ese programa se encenderá y la pantalla LED mostrará el tiempo de cocción cuando la unidad comience a cocinar con presión. Para cada función el tiempo de cocción con presión solamente se iniciará después del tiempo de pre-calentamiento de aproximadamente 14 minutos. El tiempo de pre-calentamiento varia según el tamaño, la cantidad, el peso y la temperatura de los alimentos. La tabla que sigue, incluye los tiempos de cocción para varios tipos de alimentos. El tiempo de pre-calentamiento también podrá ser mas corto siempre y cuando la unidad sea usada de forma seguida varias veces sin que se permita que enfríe entre una operación y la otra.

VEGETALES SECOS

Producto	Cantidad de Agua	Minutos Pre-Programados+
Arveja seca*	250 ml	30
Lentejas*	250 ml	20
Frijoles*	250 ml	35
Garbanzos*	250 ml	40

VEGETALES FRESCOS

Producto	Cantidad de Agua	Minutos Pre-Programados+
Acelgas	150 ml	4
Apio	150 ml	4
Espárragos	150 ml	2
Espinaca	125 ml	2
Champiñones	150 ml	4
Papa entera	250 ml	15
Papa chica	250 ml	10
Fríjol verde	250 ml	10
Remolacha	500 ml	20

VEGETALES FRESCOS

Producto	Cantidad de Agua	Minutos Pre-Programados+
Repollo en julianas	150 ml	4
Tomate entero	125 ml	2
Zanahoria picada	125 ml	3
Zanahoria entera	125 ml	6
Arveja fresca	150 ml	4
Brócoli	150 ml	2
Mazorca entera	250 ml	4
Coliflor entera	375 ml	4
Coliflor cortada	150 ml	2
Habichuela	150 ml	6

CARNES POR 500 GRS

Producto	Cantidad de Agua	Minutos Pre-Programados+
Costilla	150 ml	25
Cañón de cerdo	200 ml	20
Mondongo	apenas cubra	40
Albóndigas con salsa	150 ml	15
Albóndigas con arroz	750 ml	15
Lomo de res	150 ml	10
Medallones de carne	500 ml	20
Chuletas de cerdo	500 ml	25
Estofado de pollo	250 ml	16
Pechuga de pollo	250 ml	16
Perniles	250 ml	12
Muslo o contramuslo	250 ml	12

PESCADOS POR 500 GRS

Producto	Cantidad de Agua	Minutos Pre-Programados+
Salmón	125 ml	3
Trucha	125 ml	2
Bacalao seco *	500 ml	10
Atún	125 ml	3
Pulpo	750 ml	25
Cangrejo	250 ml	5
Langosta	apenas cubra	6

***** Colocarlo en agua por lo menos 4 horas antes de cocinar.

+ Tiempos de cocción con presión, no incluyen el tiempo de pre-calentamiento.

c) Una vez seleccionada la función, presione el botón de cocción deseado y elija entre los 5 niveles de cocción, que van desde el mínimo al máximo. Cuando seleccione el nivel cocción la pantalla LED le mostrará el tiempo de cocción a presión según el nivel seleccionado.

Función	Presión de Trabjo	Tiempo de Presión Después del Pre-Calentamiento (minutos)				
		Mínimo	Bajo	Mediano	Alto	Máximo
Dorar	No Aplica	Quedara prendido por 30 minutos en el máximo o parado por el usuario				
Pescado/ Vegetales	Baja	2	4	6	8	10
Arroz	Baja	6	8	10	12	14
Aves	Alta	12	16	20	24	28
Sopa/ Estofado	Alta	15	20	25	30	35
Carnes/ Frijoles	Alta	20	25	30	35	40

d) Si usted desea utilizar la función para pre-programar, presione el botón temporizador para ajustar la hora en que desea que su Multiolla comience a funcionar. Por favor tome en cuenta que el botón temporizador le permite programarlo hasta por 2 horas, con intervalos de media hora. La pantalla LED le muestra la suma del tiempo seleccionado y el tiempo de cocción sobre presión. Por ejemplo: si la función seleccionada es para cocinar pollo al nivel de cocción más bajo (el cual tiene un tiempo de cocción con presión de 12 minutos) y el tiempo programado es de 1 hora, la pantalla LED va a mostrar 1:12.

e) Para comenzar a cocinar, presione el botón de iniciar/detener.

i. Si el botón temporizador no es programado, la Multiolla añade automáticamente 14 minutos para el pre-calentamiento al tiempo de cocción por presión para el programa seleccionado. Por ejemplo, si la función seleccionada es Aves al nivel de cocción mínimo (tiempo de cocción con presión de 12 minutos), la pantalla LED va a mostrar 26 minutos (14 minutos de pre-calentamiento + 12 minutos de cocción con presión). Una vez presionado el botón de iniciar/ detener, la unidad va a empezar el pre-calentamiento inmediatamente y la luz roja indicadora de cocción va a comenzar a titilar. La luz roja indicadora de cocción va a seguir titilando mientras la unidad esté en el proceso de pre-calentamiento y la pantalla LED va a comenzar a contar de manera regresiva los primeros 14 minutos. Cuando el proceso de pre-calentamiento haya sido completado y la unidad comience a cocinar con presión, la luz roja indicadora de cocción va quedar prendida sólida y la pantalla LED va seguir contando regresivamente el tiempo de cocción con presión del programa seleccionado. Cuando llegue a "0:00", la Multiolla va a parar de cocinar y cambiará automáticamente al modo de mantener los alimentos calientes. La luz roja indicadora de cocción se apagará y la luz verde indicadora de mantener los alimentos calientes se prenderá.

NOTA: 14 minutos es el tiempo promedio de pre-calentamiento. Si el alimento es muy grande o esta muy frío, el tiempo de pre-calentamiento puede ser un poco más largo.

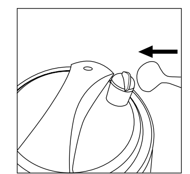
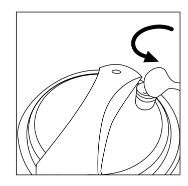
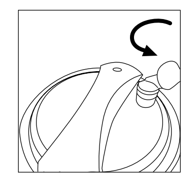
ii. Si el botón temporizador ha sido seleccionado, el tiempo comenzará a contar de manera regresiva el tiempo total (tiempo seleccionado en el temporizador + tiempo de pre-calentamiento + tiempo de cocción por presión del programa seleccionado). La luz amarilla del temporizador se prenderá. Cuando la cuenta regresiva del temporizador haya sido completada, la luz amarilla del temporizador se apagará y la unidad empezará el proceso de pre-calentamiento. La luz roja indicadora de cocción empezará a titilar. Cuando termine el proceso de pre-calentamiento, la cocción por presión se iniciará y la luz roja indicadora de cocción se encenderá (sólida). Cuando la cocción por presión haya finalizado, la pantalla LED va indicar "0:00" y la luz roja indicadora de cocción se apagará y la luz verde indicadora de mantener los alimentos calientes se encenderá

NOTA: Presione en cualquier momento el Botón para Iniciar/Detener si desea interrumpir el pre-calentamiento o la cocción por presión.

7. Por favor tome en cuenta que su Multiolla generará presión de aire en su interior y por lo tanto, la válvula de seguridad de presión subirá y cerrará la tapa. Esta es una característica de seguridad muy importante, que evita que la unidad pueda abrirse mientras exista presión de aire en su interior.

ADVERTENCIA: POR FAVOR NO INTENTE OBVIAR ESTA IMPORTANTE CARACTERISTICA DE SEGURIDAD FORZANDO LA TAPA PARA ABRIRLA.

8. Asegúrese de que la válvula de vapor esté bien colocada en su lugar (lengüetas alineadas), de otra manera el vapor comenzará a escaparse del interior mientras la unidad está funcionando y no trabajará correctamente.
9. Si la Multiolla no hace presión después de 60 minutos desde que se comience a calentar, por ejemplo, si la unidad no está con la tapa puesta, la Multiolla va a avisar con un sonido continuo (un beep) hasta que el botón para iniciar/detener sea presionado.
10. Si la Multiolla se encuentra en la función de mantener los alimentos calientes y usted no necesita seguir manteniéndolos de este modo, simplemente desenchufe el artefacto.
11. No abra su multiolla mientras la presión interna no haya sido completamente liberada. No trate de forzar la tapa. Cualquier presión que se encuentre en la multiolla puede causar daños. Para liberar la presión, mueva la válvula de vapor para colocarla en la posición de abrir con la ayuda de un utensilio (ver figura). Esto permitirá que el vapor sea liberado hasta que la válvula de seguridad de presión caiga y usted pueda abrir la tapa sin peligro para obtener acceso a los alimentos.

IMPORTANTE: ASEGURESE DE UTILIZAR UN UTENSILIO CUANDO VAYA A ABRIR LA VALVULA DE VAPOR Y DEJAR ESCAPAR EL VAPOR, MANTENIENDO SUS MANOS Y ROSTRO ALEJADOS. ASI MISMO, NUNCA COLOQUE DIRECTAMENTE SUS MANOS/ROSTRO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA VALVULA DE VAPOR MIENTRAS ESTE COCINANDO. EL VAPOR HIRVIENDO ESCAPARA A PRESION POR EL ORIFICIO DE SALIDA DE LA VALVULA DE VAPOR.

PARA DORAR

Su Multiolla cuenta con una función que le permite dorar/saltear sus alimentos antes de utilizar la función que cocina a presión. Esta función fue diseñada para cocinar sin presión, por lo tanto usted no necesita cubrir la unidad con la tapa.

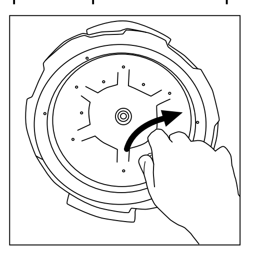
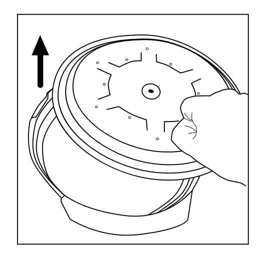
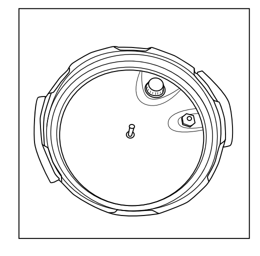
1. Retire la tapa y coloque el alimento dentro de la unidad.
2. Conecte el cable eléctrico en un tomacorriente y elija la función de dorar. La Multiolla calentará el tazón interno y cocinará/salteará los alimentos.
3. Esta función debe de ser controlada manualmente. Cuando termines de dorar los alimentos, la unidad requiere que se presione el botón para iniciar/detener para que se detenga.

IMPORTANTE: Por razones de seguridad, la unidad se apagará automáticamente después de 30 minutos.

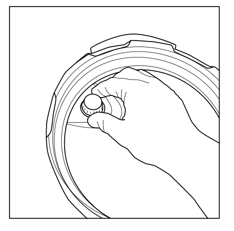
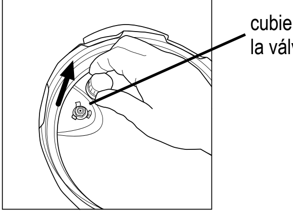
NOTA: No utilice una cuchara de metal para darle vuelta a los alimentos que se en cuentran en el interior de la Multiolla, ya que esto podría dañar la capa anti-adherente, afectando a largo plazo el óptimo desempeño de la unidad.

CUIDADO Y LIMPIEZA

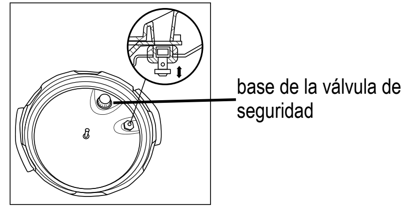
1. Por favor desenchufe el cable del tomacorriente antes de limpiar el artefacto.
2. Retire el tazón interno y la tapa, luego límpielos con un detergente suave y agua cada vez que termine de utilizar su artefacto; retire el exceso de humedad con un paño suave seco.
3. Para limpiar la tapa: Asegúrese de retirar la tapa interna para limpiar el aro regulador de presión, el eje de soporte, la cubierta protectora de la válvula de vapor y la base de la válvula de seguridad de presión (ver figura). También es importante limpiar las asas y la parte superior de la válvula de seguridad de presión que se encuentra ubicada en la parte superior de la tapa.

a. Para limpiar la cubierta protectora de la válvula de vapor: Retire la cubierta que se encuentra ubicada debajo de la válvula de vapor para limpiarla. Cuando este limpia presiónela para colocarla en su lugar otra vez.

b. Para limpiar la válvula de seguridad de presión: Desde la parte interna de la tapa, mueva suavemente la base de la válvula de seguridad hacia arriba y hacia abajo como se indica en el diagrama y asegúrese de limpiarlo bien con agua.



c. Limpiando la válvula del vapor: Levántela para retirarla y lávela con agua antes de volverla a colocar en su base. Retire la cubierta protectora que se encuentra en la parte de adentro de la tapa jalándola hacia fuera, límpiela bien con agua y vuélvala a colocar en su lugar empujándola hacia abajo hasta que calce en su sitio.

4. Retire con cuidado el colector de vapor/agua jalándolo hacia atrás. Deseche el agua después de cada uso. Limpie y vuelva a colocar el colector.
5. No limpie la parte interna del cuerpo de la olla con agua.
6. No utilice ninguna esponja dura de material de acero o similar para limpiarla.
7. Limpie después de cada uso.
8. Empaque y guarde su olla de presión en un lugar seco después de limpiarla.
9. La junta hermética puede ser sustituido por los usuarios. Todas las piezas restantes deben ser reemplazadas en un Centro de Servicio Oster® autorizado.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	SOLUCION
La unidad no se enciende	• Asegúrese de que el cable eléctrico está conectado tanto a la unidad como al tomacorriente.
La unidad no se calienta ni genera presión	• La válvula de seguridad de presión no ha sido colocada correctamente en su lugar (la lengüeta en la válvula tiene que estar alineada con la lengüeta de la base que se encuentra encima de la tapa). Las áreas internas de la válvula de seguridad o la válvula de vapor tienen partículas. Estas dos válvulas deben estar limpias para retirar cualquier residuo después de cada uso. • La tapa no ha sido cerrada correctamente. • La unidad no ha sido programada apropiadamente.
La luz roja indicadora de iniciar/detener está titilando	• Esto no es un problema, significa que la unidad está en el proceso de calentamiento y generando presión.
La pantalla LED está titilando y mostrando el tiempo de cocción	• Esto no es un problema, significa que el tiempo de pre-calentamiento y de generar presión es más largo que los 14 minutos que normalmente toma. Esto ocurre cuando la cantidad de alimentos es mayor o están más fríos de lo normal, el tiempo de pre-calentamiento es mayor.
La unidad está conectada pero no se encienden las luces	• Cuando se conecta la unidad, todas las luces se encenderán y comenzarán a parpadear. Si en el lapso de 1 minuto no hace ninguna selección la unidad se desactiva. Apriete cualquier botón para volver a prender la unidad,
La unidad toma demasiado tiempo en calentar	• Cuando la cantidad de alimentos es mayor o están más fríos de lo normal, el tiempo de pre-calentamiento es mayor. • Revise y asegúrese de que botón temporizador no fue activado.
El alimento se cocinó demasiado o se quemó	• Cada gusto es diferente. Utilice el botón de intensidad de cocción para reducir el tiempo de cocción según su preferencia. • Si se vuelve a utilizar la unidad sin esperar que se enfríe, el tiempo de pre-calentamiento o de cocción puede ser más rápido.
El alimento no se cocinó lo suficiente	• Cada gusto es diferente. Utilice el botón de intensidad de cocción para incrementar el tiempo de cocción según su preferencia.
El vapor se está escapando	• Una pequeña cantidad de vapor es permitida que salga de la válvula de seguridad de presión o de la válvula de vapor cuando éstas se cierran simultáneamente. • Si el vapor sale del perímetro de la tapa, la tapa no ha sido cerrada apropia damente. • Si el vapor sale constantemente por la válvula de seguridad de presión (más de 1 min.), La válvula de seguridad de presión no está cerrada apropiadamente.
La unidad toma demasiado tiempo en cocinar	• El tiempo promedio que toma la unidad para pre-calentar es de 14 minutos. Estos 14 minutos serán añadidos al tiempo de cocción seleccionado. En adición, si se seleccionó un tiempo pre-programado, este tiempo también deberá ser agregado al tiempo de cocción. El tiempo final de cocción es el tiempo programado + 14 minutos de pre-calentamiento + tiempo de cocción por presión.
La tapa no sale	• Existe una medida de seguridad que no permite que la tapa sea retirada mientras la unidad está bajo presión. Por favor asegúrese de que toda la presión salga de la Multiolla abriendo la válvula de seguridad de presión y de esta manera pueda retirar la tapa.
La unidad está sonando	• La unidad sonará cuando termine de cocinar y pasará automáticamente al modo de mantener los alimentos calientes. La luz verde indicadora de mantener los alimentos calientes se encenderá. • La unidad seguirá sonando hasta que usted apriete los botones del panel de control. • La unidad sonará si hay un algún funcionamiento defectuoso, esto significa que la unidad no hizo presión ni se calentó
La unidad se derramó	• Esto significa que se colocó demasiado alimento dentro de la unidad. Verifique por favor las instrucciones en este manual para las cantidades máximas de alimento que pueden ser colocadas dentro de la unidad.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR OSTER® MULTI-COOKER.

- **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock or injuries, **DO NOT** immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when unit is used near children. This appliance should not be used by children.
- Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool completely before putting on or taking off accessories and before cleaning.
- Always attach power cord into the appliance first, and then plug it into the electrical outlet. To disconnect, turn any control to the off position “O”, then remove plug from electric outlet.
- **DO NOT** operate this appliance if power cord or plug are damaged or if the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner. Return it to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair, electric or mechanical adjustment.
- The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injuries.
- **DO NOT** use outdoors.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven, or flammable material.
- A short power cord has been provided in order to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
- **DO NOT** use appliance for other than its intended use.
- When moving the product, **DO NOT** hold it by the lid, please ensure to use the appliance handles in order to prevent from dropping the unit.
- Extreme caution must be used when moving the multi-cooker containing hot liquids.
- Use carefully. **DO NOT** damage the airproof ring or use another one to replace it. **DO NOT** use a tensile ring to increase the airproof.
- Wash the lid and jam-preventive inner cover often, i.e. after every use. This will keep the exhaust and safety valves clear and free to operate properly.
- **DO NOT** force to open the lid unless the safety valve is down.
- **DO NOT** apply any weight upon the safety and valves.

- Keep hands and face away when pressure exhaust valve is releasing pressure. **DO NOT** touch the housing while cooking.
- Use only plastic paddle/spatula on the inner pot in order to keep the non-stick finish from scratches. The inner pot cannot be heated in a stove or oven. **DO NOT** block up the lid with a dishcloth.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See “Operating Instructions.”
- **DO NOT** fill the unit over the 2/3 marking. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over ½ full. Over filling may cause clogging unit and developing excess pressure. See “Operating Instructions.”
- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked under pressure in the multi-cooker.
- Always check the pressure release valves for clogging before use.
- **DO NOT** open the multi-cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the lid is difficult to turn, it indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Operating Instructions.”
- **DO NOT** use this multi-cooker for pressure frying with oil. Do not place oil into inner pot or close lid in browning mode.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

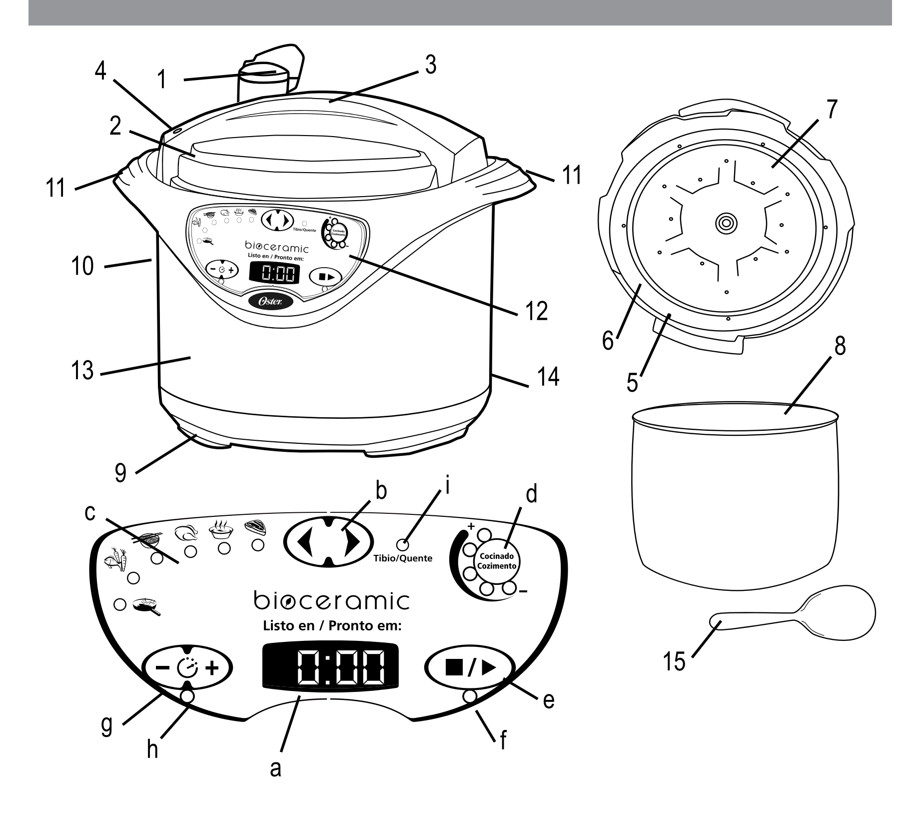
SAVE THESE INSTRUCTIONS

WORKING PRESSURE: 62.5 kPa

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

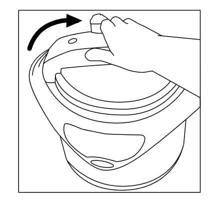


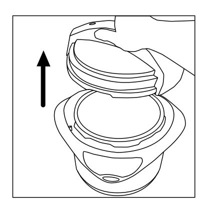
1. Steam Valve
2. Lid
3. Lid Handle
4. Safety Pressure Valve
5. Lid Safety Lock
6. Airproof Gasket
7. Inner Cover
8. Bioceramic™ Inner Pot
9. Heating Plate
10. Steam/ Water Collector
11. Unit Side Handles
12. Control Panel
    - a.LED Display
    - b.Function Button
    - c.6-Program Indicator Lights (Browning, Fish/Vegetables, Rice, Poultry, Soups/Stews, Meats/ Beans)
    - d.Cooking Level Button
    - e.Start/Stop Button
    - f.Red Cooking Indicator Light
    - g.Delay Timer Button (Up to 2 hours)
    - h.Yellow Timer Indicator Light
    - i.Green Keep Warm Indicator Light (Automatic up to 3 hours)
13. Base/Housing
14. Detachable Power Cord
15. Paddle

OPERATING INSTRUCTIONS

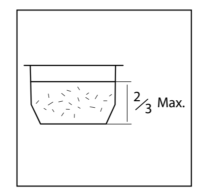
1. To Open Lid: Hold lid handle tightly and turn it clockwise to disengage lid from unit.

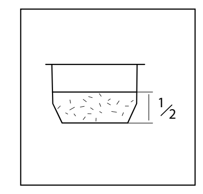
WARNING: USE PROTECTION IF UNIT IS HOT.

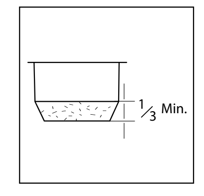




2. Place the food into the inner pot. Do not fill the unit over the ⅔ marking. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over ½ full.

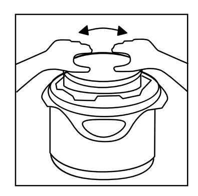


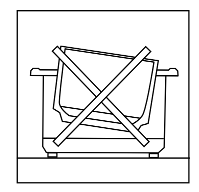




NOTE: Never heat up an empty pot. DO NOT cook food below the min level. If there is not enough food inside, the pressure will rise too fast during cooking, the pressure may go beyond the normal setting or cause steam to escape through the Steam Valve.

3. Always clean the bottom of the inner pot and heating plate before placing the inner pot inside the unit. Make sure there is no foreign matter inside the unit. Make sure inner pot sits directly on heating plate.



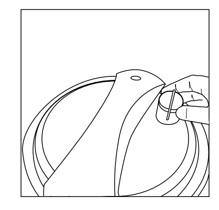


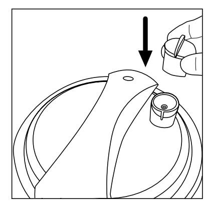
4. Before closing the lid, please ensure the Airproof Ring is its in place around the Inner Cover and that the Inner Cover is in its place under the lid. Hold Lid Handle tightly and place it on top of the unit turning it until it falls into place and it stops next to the lid stop (please follow the diagrams illustrated below). Then turn Lid Handle counter clockwise until it locks firmly as indicated below. Please note that in the locked position the Lid Handle should be aligned with the unit side handles in the base.

5. Place the Steam Valve in its place on top of the Lid. The rib of the Steam Valve and its base on the Lid should be aligned for unit to pressurize properly.

NOTE: If the Steam Valve is not closed correctly, unit will not function.

NOTE: It is common for some steam condensation to appear at the bottom of the valve. This is part of the regular operation of the unit.





6. Operation of the Control Panel:
   a) Connect the unit to an electric outlet, you will hear a beep sound, all indicator lights of the intelligent programs will start blinking and the LED Display will lit up showing 0:00. If no action is taken for a few minutes, the lights and LED Display will turn off until any button is pressed.
   b) To get started, press the “Function” button to select the desired intelligent cooking program. Once a function is selected, the indicator light of that program will light up and the LED Display will show the time it will take to cook once unit starts cooking under pressure. For each function, the pressure-cooking time will only initiate after the pre-heating time of approximately 14 minutes. Please note that this time will vary depending on the size, quantity, weight and temperature of the food to be cooked. Please refer to the table below for cooking times by type of food. Heat up time during the pre-heating stage might also be shorter if unit is used back to back several times without letting it cool down between operations.

BEANS

Food	Amount of Water	Pre-Programmed Minutes +
Green Pea (Dry)*	250 ml	30
Lentils*	250 ml	20
Beans*	250 ml	35
Garbanzo Beans*	250 ml	40

FRESH VEGETABLES

Food	Amount of Water	Minutes
Chard	150 ml	4
Celery	150 ml	4
Asparagus	150 ml	2
Spinach	125 ml	2
Mushrooms	150 ml	4
Whole Potatoes	250 ml	15
Small Potatoes	250 ml	10
Green Beans	250 ml	10
Beets	500 ml	20

FRESH VEGETABLES

Food	Amount of Water	Minutes
Cabbage	150 ml	4
Whole Tomatoes	125 ml	2
Chopped Carrots	125 ml	3
Whole Carrots	125 ml	6
Green Peas	150 ml	4
Broccoli	150 ml	2
Corn on the Cob	250 ml	4
Whole Cauliflower	375 ml	4
Cauliflower in Pieces	150 ml	2
Beans	150 ml	6

MEATS (500 GRAMS)

Food	Amount of Water	Minutes
Ribs	150 ml	25
Pork Loin	200 ml	20
“Mondongos” (Tripe Soup)	Enough to cover food	40
Meat Balls with Sauce	150 ml	15
Meat Balls with Rice	750 ml	15
Beef Tenderloin	150 ml	10
Round Beef	500 ml	20
Roast Beef	500 ml	25
Chicken Stew	250 ml	16
Chicken Breast	250 ml	16
Pork Leg	250 ml	12
Chicken Thighs or Legs	250 ml	12

FISH/SEA FOOD (500 GRAMS)

Food	Amount of Water	Minutes
Salmon	125 ml	3
Trout	125 ml	2
Dry Codfish *	500 ml	10
Tuna	125 ml	3
Octopus	750 ml	25
Crab	250 ml	5
Lobster	Enough to cover food	6

* Soak in water at least 4 hours before cooking.

+ Pressure-Cooking time does not include pre-heating time.

c) Once you have selected the function, you should select the cooking level, which includes five levels from min to max by pressing the Cooking Level Button. When selecting the cooking level, the LED Display will show the pressure-cooking time for each level. Please follow the table below in order to select the desired/required cooking level:

Function	Working Pressure	Pressure-Cooking Time After Pre-Heating (minutes)				
		Minimun	Low	Average	High	Maximum
Browning	N/A	Will stay on for 30 minutes max or stopped by user				
Fish/ Vegetables	Low	2	4	6	8	10
Rice	Low	6	8	10	12	14
Poultry	High	12	16	20	24	28
Soup/ Stew	High	15	20	25	30	35
Beef/ Beans	High	20	25	30	35	40

d) If you wish to use the delay timer function, press the Delay Timer Button to adjust to your desired delayed start time. Please note that the delay timer can only be set for up to 2 hours and in intervals of 30 minutes. The LED Display will show the sum of the selected delay time and the pressure-cooking time. For example, if the selected function is Chicken at the minimum cooking level (pressure cooking time of 12 minutes), and the delay time chosen is 1:00 hour, the LED Display will show 1:12.

e) To start cooking, press the Start/Stop Button.

i. If no delay time has been set, the multi-cooker will automatically add 14 minutes of pre-heating time to the pressure-cooking time of the selected program. For example, if the selected function is Chicken at the minimum cooking level (pressure-cooking time of 12 minutes), the LED Display will show 26 minutes (14 minutes for pre-heating + 12 minutes for pressure cooking). Once the Start/Stop Button is pressed, unit will start pre-heating at once and the Red Cooking Indicator Light will start blinking. The Red Cooking Indicator Light will continue blinking while the unit is in the pre-heating mode and the LED Display will start counting down the first 14 minutes. Once the pre-heating is completed and the unit starts pressure-cooking, the Red Cooking Light will turn on solid and the LED Display will continue counting down the pressure-cooking time of the selected program. When the count down time is over at “0:00”, the multi-cooker will stop cooking and it will automatically change to the keep warm mode. The Red Cooking Indicator Light will turn off and the Green Keep Warm Indicator Light will light up.

Note: 14 minutes is an average pre-heat time. If food is larger or really cold, pre-heat may take slighty longer.

ii. If the delay timer has been set, the LED Display will start counting down the total time (selected delay time + pre-heat time + pressure-cooking time for the selected program). The Delay Timer Indicator Light will light up. Once the count down on the delay timer is completed, the Delay Timer Indicator Light will go off and the unit will start pre-heating. The Red Cooking Indicator Light will start blinking. When pre-heating is complete, pressure-cooking will start and the Red Cooking Indicator Light will remain on (solid). Once pressure-cooking is completed, the LED Display will show “0:00”, the Red Cooking Indicator Light will turn off and the Green Keep Warm Light will light up.

NOTE: At any time, press the Start/Stop Button once if you desire to interrupt the pre-cooking or pressure-cooking process.

7. Please note that air pressure will be generated inside the multi-cooker and therefore, the Safety Pressure Valve will rise and lock the lid. This is an important safety feature to avoid the unit from being opened while there is pressure inside.

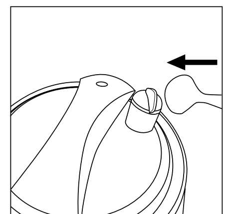
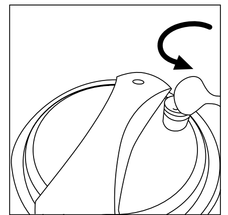
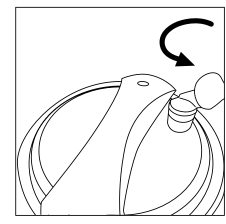
WARNING: PLEASE DO NOT DEFEAT THIS IMPORTANT SAFETY FEATURE BY FORCING LID OPEN.

8. Make sure Steam Valve is placed correctly in its place, otherwise the steam inside the unit will escape during operation and the multi-cooker will not work properly.

9. If multi-cooker does not pressurize after 60 minutes from the time it starts heating, e.g. if the unit is not covered, the multi-cooker will warn with a continuous beeping sound until the Start/Stop Button is pressed.

10. When in the keep warm stage, if you don't need to keep the food warm, pull the plug from the electrical outlet to turn off the unit completely.

11. Do not open multi-cooker until all internal pressure has been released. Do not force lid open. Any pressure in the multi-cooker can be hazardous. To release pressure, move the steam valve to the open position with the help of an utensil (see figure). This will allow the steam to escape until the pressure safety valve falls so you can safely open the lid to get the food.

IMPORTANT: MAKE SURE TO USE AN UTENSIL TO OPEN THE STEAM VALVE TO RELEASE THE STEAM KEEPING YOUR HANDS AND FACE AWAY FROM IT. ALSO, WHILE COOKING, NEVER PLACE HAND/FACE DIRECTLY ON THE TOP OF THE STEAM VALVE. HOT STEAM UNDER PRESSURE WILL ESCAPE FROM THE TOP OF THE VALVE.

FOR BROWNING

The multi-cooker has a browning function, which allows you to sauté/brown the food before using the pressure-cooking function. This function was designed to cook without pressure and therefore the unit should not be covered with the lid.

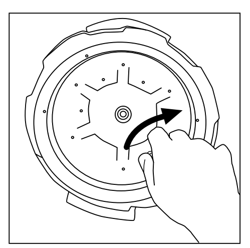
1. Remove lid and place food inside unit.
2. Connect power cord to an electrical outlet and select the browning function. The multi-cooker will heat up the inner pot and cook/sauté the food inside.
3. This function should be controlled manually. When browning is done, unit should be stopped by using the Start/Stop Button.

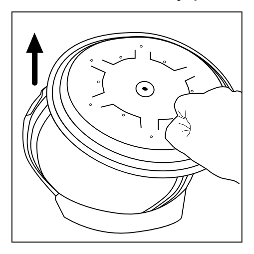
IMPORTANT: For safety, unit will shut off after 30 minutes.

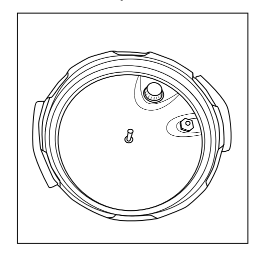
NOTE: Do not use a metal spoon to stir the food inside the inner pot since that might damage the non-stick coating, which could affect the unit performance in the long term.

CARE AND CLEANING

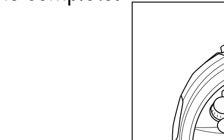
1. Unplug unit from the electric outlet before cleaning.
2. Remove the inner pot and lid and wash them with soapy water, rise and wipe them dry with a soft cloth after each time you use the appliance.
3. Cleaning the lid: Make sure to remove the inner cover by pulling the knob inside. This will allow you to clean the airproof gasket, the support axis, steam valve protective cover and the core of the safety pressure valve (see figure). It is also important to clean the handle, the steam valve and the safety pressure valve on top of the lid.

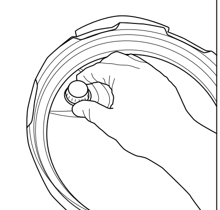


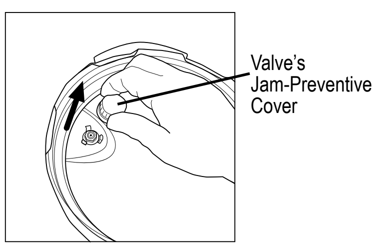




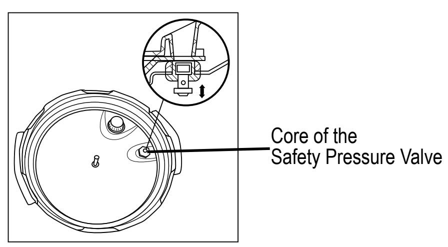
a. Cleaning the valve jam-preventive cover: Remove the jam-preventive cover from under the steam valve to clean it and press it back it its place under lid after cleaning is complete.







b. Cleaning the safety pressure valve: From the inside of the lid, move the core of the safety pressure valve up and down as indicated in the diagram and make sure to clean it well with water.



c. Cleaning the steam valve: Lift it up to remove it and wash it with water before placing it back on its base. On the inside of the Lid, remove the protective cover by pulling it out, clean it well with water and then place it back under the lid by pushing it down until it locks into place.

4. Carefully remove the steam/water collector by pulling it backwards. Discard the water after each use. Clean and place it back on the unit.
5. Do not wash the inner body with water.
6. Do not use any similar hard material and steel wool for cleaning.
7. Clean after each use.
8. Store the multi-cooker in a dry place after wiping it clean.
9. The airproof gasket may be replaced by users. All other parts should be replaced by contacting an authorized Oster® Service Center.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEM	SOLUTION
Unit will not turn on	• Make sure the power cord is connected to both the unit and the electrical outlet.
Unit will not heat up and pressurize	• Safety Pressure Valve has not been placed correctly in its place (the rib on the valve has to be aligned with the rib on its base on top of the lid). • The internal areas of the Safety Pressure Valve or the Steam Valve have particles. These two valves should be cleaned to have all residue removed after each use. • Lid has not been closed correctly. • Unit has not been programmed properly.
Red Start/Stop LED is blinking	• This is not a problem, this means unit is heating and pressurizing
LED Screen is blinking and showing the cook time	• This is not a problem, this means the heating and pressurizing time was longer than the given 14 minutes. When foods are larger or colder then usual, the heat up time will take longer.
Unit is plugged in but has no lights on	• When the unit is first plugged in, all the lights are on and blinking. If no action is taken after 1 minute, unit goes to sleep. Pressing any of the buttons will turn the unit back on.
Unit takes too long to heat up	• When foods are larger or colder then usual, the heat up time will take longer. • Check and make sure Delay Timer function was not activated.
The food cooked too much or got burned	• Everyone's tastes are different. Use the cooking level button to reduce the cooking time to suit your cooking preference. • If the unit is used back to back, the unit will not cool down and cooking time or heat up may be faster.
The food did not cook well enough	• Everyone's tastes are different. Use the cooking level button to increase the cooking time.
Steam is leaking out	• A small amount of steam is allowed to come out of the Safety Pressure Valve or the Lid Handle Pressure Valve when they are just about the close shut. • If steam is coming out from the perimeter of the Lid, the Lid has not been closed properly. • If constant steam is coming out of the Safety Pressure Valve (longer than 1 min), The Safety Pressure Valve is not closed properly.
Unit takes too long to cook	• The unit takes an average of 14 minutes to heat up. These 14 minutes will be added to the chosen cook time. In addition, if any start delay is chosen, this time will also be added to the cooking time. The final cooking time is delay time + 14 min heat up time + chosen pressure cook time.
The Lid does not come off	• There is safety feature to keep Lid from being removed while the unit is under pressure. Please make sure to de-pressurize unit by opening the Safety Pressure Valve to be able to remove the Lid.
Unit is beeping	• The unit will beep when cooking is finished and it will automatically go into the keep warm mode. The green keep warm mode indicator light shall be on in this case. • The unit will beep while user is pressing the buttons on the control panel. • The unit will beep if there is a malfunction of some kind, this means the unit did not pressurize or heat.
Unit overflowed	• This means too much food was placed inside of the unit. Please check the instructions on this manual for maximum amounts of food that can be placed inside the unit.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar um aparelho elétrico sempre se deve seguir medidas de segurança importantes como as que seguem:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE USAR SEU ELETRODOMÉSTICO.

- **NÃO** toque nas superfícies quentes. Use as alças ou botões.
- Para se proteger contra uma descarga elétrica, NÃO se deve submergir o fio, o plugue ou o aparelho na água ou outros líquidos.
- É preciso supervisionar atentamente o aparelho quando o mesmo estiver sendo usado próximo a crianças. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.
- Desligue sua panela elétrica multiuso quando a mesma não estiver sendo usada ou antes de limpá-la. Deixe-a esfriar antes de colocar ou tirar acessórios e antes de limpar.
- Certifique-se de colocar o fio no aparelho antes de qualquer coisa para então ligá-lo na tomada. Para desligar, coloque qualquer controle na posição de desligado “O” e desligue o fio da tomada.
- **NÃO** use nenhum aparelho com o fio elétrico danificado, caso o mesmo tenha apresentado falhas, tenha caído no chão ou tenha sido danificado de qualquer outra maneira. Leve-o ao Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próximo para ser examinado, reparado ou para que sejam feitos ajustes mecânicos ou elétricos necessárias.
- O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante do aparelho poderá causar incêndios, descargas elétricas ou lesões corporais.
- **NÃO** utilize este aparelho ao ar livre.
- **NÃO** deixe que o fio elétrico fique pendurado na borda da mesa ou do balcão ou que entre em contato com superfícies quentes.
- **NÃO** use e nem coloque a unidade sobre superfícies inflamáveis ou que não sejam resistentes ao calor, próximo a bocas de fogões elétricos ou a gás ou dentro de um forno quente ou microondas.
- O aparelho vem com um fio elétrico curto como medida de segurança para prevenir o risco de tropeços, que seja arrancado ou fique enroscado por ser mais comprido.
- **NÃO** use este aparelho para fins que não sejam aqueles para o qual ele foi desenvolvido.
- Caso tenha que mover o aparelho, **NÃO** o levante pela alça da tampa, certifique-se de usar as alças laterais do aparelho para prevenir vazamentos.
- Tome bastante cuidado quando mover este aparelho com líquidos quentes.
- Use-a com cuidado. **NÃO** danifique o aro regulador de pressão nem use outro para substituí-lo. **NÃO** use um aro extensor para aumentar a pressão de ar.
- Lave frequentemente a tampa, a tampa interna e a tampa protetora da válvula de vapor. Isto irá manter a saída de vapor e as válvulas de segurança limpas e livres para um bom funcionamento.
- **NÃO** tente abrir a tampa até que a pressão interna tenha diminuído.
- **NÃO** coloque nenhum peso sobre os mecanismos de liberação de pressão.
- Mantenha as mãos e rosto longe da panela elétrica multiuso enquanto as válvulas estiverem liberando pressão. **NÃO** encoste no corpo da panela enquanto estiver funcionando.

- Use uma colher ou espátula de plástico para não danificar a superfície antiaderente do recipiente. O recipiente não deve ser usado em um fogão ou qualquer outro eletrodoméstico. **NÃO** se deve bloquear a tampa com um pano.
- Este aparelho cozinha com pressão. O uso indevido do aparelho poderá ocasionar queimaduras. Certifique-se de que a unidade está bem fechada antes de colocá-la em funcionamento. Siga os passos indicados na seção “Instruções de Uso”.
- **NÃO** encha a unidade acima da marca de 2/3 (indicada dentro do recipiente). Quando estiver cozinhando alimentos que expandem como arroz ou legumes, não encher acima da metade ½ do recipiente. Encher demais a panela poderá causar entupimento ou excesso de pressão. Leia a seção “Instruções de Uso”.
- É importante notar que certos alimentos, tais como purê de maça, ervilha, aveia ou outros cereais, massas e macarrão que formam espuma e podem entupir os mecanismos de liberação de pressão (válvula de vapor). Esses alimentos não devem ser cozidos sobre pressão na panela elétrica multiuso.
- Certifique-se sempre se as válvulas de liberação de pressão estão bem travadas antes de usar o aparelho.
- **NÃO** abra a panela elétrica multiuso até que a mesma tenha esfriado e toda a pressão interna tenha sido liberada. Se a tampa estiver girando com dificuldade é porque a unidade ainda tem pressão – não tente forçar para abrir. Qualquer pressão remanescente na panela pode ser perigosa. Siga as indicações detalhadas na seção “Instruções de Uso”.
- **NÃO** use a panela elétrica multiuso para fritar sobre pressão com óleo. Não coloque óleo no recipiente interno e não feche a tampa quando estiver usando a função para dourar.
- Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico.
- É necessária a estrita supervisão quando se utilize o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
- Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar com um timer externo um um sistema de controle remoto.

ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

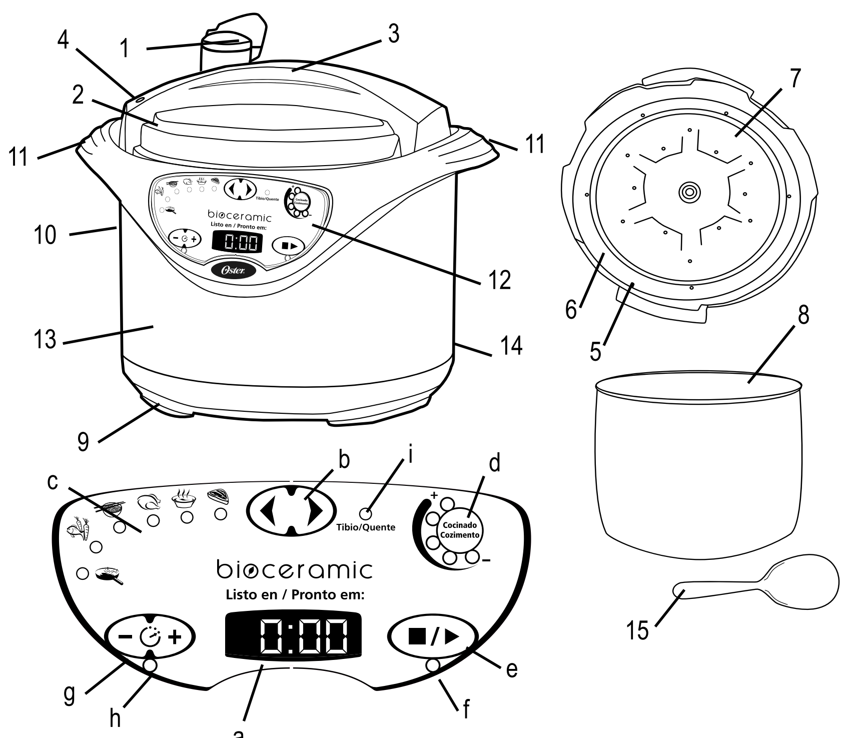
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PRESSÃO MANOMÉTRICA DE TRABALHO NOMINAL: 62,5 kPa

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho vem com um fio elétrico curto como medida de segurança para prevenir o risco de tropeços, que seja arrancado ou fique enroscado por ser mais comprido.
2. Caso seja necessário utilizar um fio de extensão, deve-se tomar as devidas precauções.
3. Se estiver usando um fio de extensão, certifique-se de que a capacidade elétrica nominal do fio de extensão é igual a do produto. Posicione o fio de extensão de maneira que não fique pendurado na mesa ou balcão onde uma criança poderia acidentalmente tropeçar nele.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

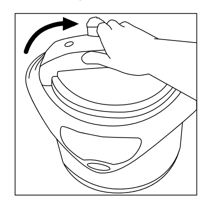
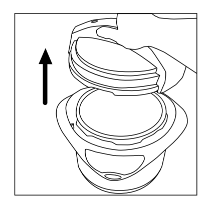


1. Válvula de Vapor
2. Tampa
3. Alça da Tampa
4. Válvula de Segurança de Pressão
5. Sistema de Trava de Segurança para a Tampa
6. Aro Regulador da Pressão
7. Tampa Interna
8. Recipiente Interno Bioceramic™
9. Superfície de Aquecimento Interna
10. Coletor de Vapor/Água (localizado na parte posterior do aparelho)
11. Alças Laterais
12. Painel de Controle
    a. Visor LED
    b. Botão para Selecionar os Programas Inteligentes
    c. Luzes Indicadoras para os Seis Programas Inteligentes (Dourar, Peixes/Vegetais, Arroz, Aves, Sopas/Ensopados, Carnes/Feijão)
    d. Botão de Nível de Cozimento
    e. Botão para Iniciar/ Parar o processo de Cozimento
    f. Luz Vermelha Indicadora de Cozimento
    g. Timer para Programar o Aparelho (até 2 horas antes)
    h. Luz Amarela Indicadora do Timer
    i. Luz Verde Indicadora da Função para Manter os Alimentos Quentes (Automática – até 3 horas)
13. Base do Aparelho
14. Fio Elétrico Removível
15. Colher

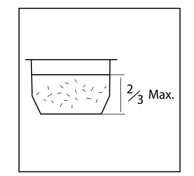
INSTRUÇÕES DE USO

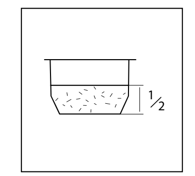
1. Para abrir a tampa: Segure a alça da tampa firmemente e gire-a no sentido horário para soltá-la da unidade.

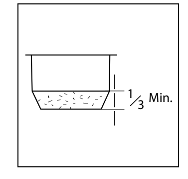
   CUIDADO: USE PROTEÇÃO SE O APARELHO ESTIVER QUENTE.

2. Coloque os alimentos no recipiente interno. Não encha a unidade acima da marca de ⅔. Ao cozinhar alimentos tais como arroz e legumes, que expandem ao cozinhar, não se deve encher o recipiente acima da metade (½).

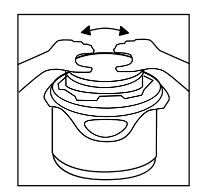
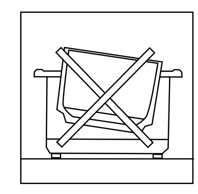






   OBSERVAÇÃO: Nunca esquente o recipiente quando estiver vazio. NÃO se deve cozinhar alimentos que estejam abaixo do nível mínimo indicado no recipiente. Se o nível de alimento for muito baixo dentro do recipiente, a pressão aumentará muito rapidamente durante o cozimento. A pressão poderá subir além do ajuste normal ou causar o vazamento de vapor através da válvula de vapor.

3. É importante limpar sempre o fundo do recipiente interno e a superfície de aquecimento antes de colocar o recipiente interno dentro do aparelho. Certifique-se de que não haja resíduos dentro da unidade e que o recipiente fica completamente apoiado e encostado na superfície de aquecimento.

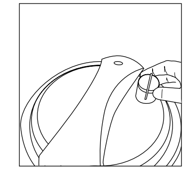



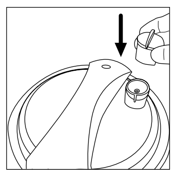
4. Para fechar a tampa, certifique-se de que o aro regulador de pressão está bem colocado dentro da tampa interna e que esta está bem colocada em seu lugar embaixo da tampa. Segure firmemente a alça da tampa e coloque-a na parte superior da base do aparelho girando-a até que se acomode em seu lugar e pare (siga as instruções dos diagramas abaixo). Em seguida, gire a alça da tampa no sentido anti-horário até que trave firmemente como indicado abaixo. É importante ressaltar que na posição de travada a alça da tampa deverá estar alinhada com as alças da base.

5. Coloque a válvula de vapor em seu lugar na parte superior da tampa e certifique-se de que a lingüeta da válvula de vapor está alinhada com a lingüeta de sua base, isso assegurará que a unidade atinja a pressão de forma adequada.

NOTA: Se a válvula de vapor não estiver fechada corretamente, a unidade não funcionará.

OBSERVAÇÃO: É normal que apareça um pouco de vapor condensado na base da válvula. Isso faz parte da operação normal do aparelho.





6. Operando o Painel de Controle:
   a. Ligue o aparelho na tomada. Você irá ouvir imediatamente um som de “bip” e as luzes indicadoras dos programas inteligentes começaram a piscar. O visor LED se acenderá mostrando 0:00. Caso o aparelho não for colocado para funcionar por alguns minutos, o visor LED se apagará até que algum botão seja pressionado.
   b. Pressione o botão de funções para selecionar o programa inteligente para cozinhar o que deseja. Uma vez que a função já foi selecionada, a luz indicadora desse programa se acenderá e o visor LED mostrará o tempo de cozimento a partir do momento que o aparelho começar a cozinhar sob pressão. Para todas as funções, o tempo de cozimento sob pressão somente começará a partir do momento que termine o tempo de pré-aquecimento, que é de aproximadamente 14 minutos. O tempo de pré-aquecimento irá variar de acordo com o tamanho, a quantidade, o peso e a temperatura dos alimentos. A tabela que segue, inclui os tempos de cozimento para vários tipos de alimentos. O tempo de pré-aquecimento também poderá variar caso o aparelho seja usado seguidamente várias vezes sem que esfrie entre um uso e outro.

VEGETAIS SECOS

Produto	Quantidade de Água	Minutos Pré-Programados+
Ervilha Seca*	250 ml	30
Lentilhas*	250 ml	20
Feijão*	250 ml	35
Grão de Bico*	250 ml	40

VEGETAIS FRESCOS

Produto	Quantidade de Água	Minutos Pré-Programados+
Acelga	150 ml	4
Aipo	150 ml	4
Aspargo	150 ml	2
Espinafre	125 ml	2
Champignon	150 ml	4
Batata Inteira	250 ml	15
Batata Pequena	250 ml	10
Feijão Verde	250 ml	10
Beterraba	500 ml	20

VEGETAIS FRESCOS

Produto	Quantidade de Água	Minutos Pré-Programados+
Repolho	150 ml	4
Tomate Inteiro	125 ml	2
Cenora Picada	125 ml	3
Cenora Inteira	125 ml	6
Ervilha Fresca	150 ml	4
Brócolis	150 ml	2
Espiga de Milho	250 ml	4
Couve-flor Inteira	375 ml	4
Couve-flor Cortada	150 ml	2
Feijão	150 ml	6

CARNES POR 500 GRS

Produto	Quantidade de Água	Minutos Pré-Programados+
Costela	150 ml	25
Lombo de Porco	200 ml	20
Bucho	apenas cubra	40
Almôndegas com Molho	150 ml	15
Almôndegas com Arroz	750 ml	15
Lombo de Vaca	150 ml	10
Medalhões de Carne	500 ml	20
Bisteca de Porco	500 ml	25
Ensopado de Frango	250 ml	16
Peito de Frango	250 ml	16
Pernil	250 ml	12
Coxa e Sobre-coxa de Frango	250 ml	12

PEIXES POR 500 GRS

Produto	Quantidade de Água	Minutos Pré-Programados+
Salmão	125 ml	3
Truta	125 ml	2
Bacalhau Seco *	500 ml	10
Atum	125 ml	3
Polvo	750 ml	25
Caranguejo	250 ml	5
Lagosta	apenas cubra	6

***** Colocar na água pelo menos 4 horas antes de cozinhar.

+ Tempos de cozimento sob pressão, não incluem o tempo de pré-aquecimento.

c) Uma vez que a função já foi selecionada, pressione o botão para selecionar o nível de intensidade de cozimento desejado que inclui 5 níveis que vai do mínimo ao máximo. Quando o nível de cozimento for selecionado, o visor LED mostrará o tempo de cozimento sob pressão de acordo com o nível selecionado.

Função	Pressão	Tempo de Cozimento Sob Pressão Após o Pré-Aquecimento (minutos)				
		Mínimo	Baixo	Médio	Alto	Máximo
Dourar	-	Ficará ligado por no máximo 30 minutos ou até que seja parado pelo usuário				
Peixes/ Vegetais	Baixa	2	4	6	8	10
Arroz	Baixa	6	8	10	12	14
Aves	Alta	12	16	20	24	28
Sopas/ Ensopados	Alta	15	20	25	30	35
Carnes/ Feijão	Alta	20	25	30	35	40

d) Caso deseje usar a função para pré-programar, pressione o botão do timer para ajustar a hora que deseja que sua Panela Elétrica Multiuso comece a funcionar. É importante notar que o botão do timer pode ser programado em até duas horas e em intervalos de meia hora. O visor LED mostrará a soma do tempo de pré-programado selecionado e do tempo de cozimento sob pressão. Por exemplo; se a função selecionada for para cozinhar frango e o nível de cozimento for o mínimo (o qual tem um tempo de cozimento sob pressão de 12 minutos) e o tempo pré-programado for de 1 hora, o visor LED irá mostrar 1:12.

e) Para começar a cozinhar, pressione o botão para iniciar/parar.

i. Se o botão do timer não tiver sido programado, a Panela Elétrica de Pressão Multiuso adicionará automaticamente 14 minutos de pré-aquecimento ao tempo de cozimento sob pressão para a função selecionada. Por exemplo, se a função selecionada for de Aves ao nível de cozimento mínimo (que tem um tempo de cozimento sob pressão de 12 minutos), o visor LED irá mostrar 26 minutos (14 minutos de pré-aquecimento + 12 minutos de cozimento sob pressão). Uma vez que o botão para iniciar/parar for pressionado, o aparelho irá iniciar imediatamente o pré-aquecimento e o visor LED irá começar a contagem regressiva dos primeiros 14 minutos. Assim que o processo de pré-aquecimento for concluído e o aparelho comece a cozinhar sob pressão, a luz vermelha indicadora de cozimento ficará acessa sem piscar e o visor LED irá continuar a contagem regressiva do tempo de cozimento sob pressão do função selecionada. Quando atingir 0:00, a Panela Elétrica de Pressão Multiuso irá parar de cozinhar e mudará automaticamente para a função para manter os alimentos quentes se acenderá. A luz vermelha indicadora de cozimento se apagará e a luz verde indicadora da função para manter os alimentos quentes se acenderá.

OBSERVAÇÃO: 14 minutos é o tempo médio de pré-aquecimento. Se o alimento for muito grande ou estiver muito frio, o tempo de pré-aquecimento poderá ser mais longo.

ii. Caso o botão do timer tenha sido selecionado, o tempo total começará a ser contado regressivamente (tempo selecionado no timer + tempo de pré-aquecimento + tempo de cozimento sob pressão da função selecionada). A luz amarela do timer se acenderá. Quando a contagem regressiva do timer tiver terminado, a luz amarela do timer irá apagar e o aparelho começará o processo de pré-aquecimento. A luz vermelha indicadora de cozimento começará a piscar. Quando o processo de pré-aquecimento terminar, o cozimento sob pressão começará e a luz indicadora de cozimento se acenderá (sem piscar). Assim que o cozimento sob pressão terminar, o visor LED irá indicar “0:00”, a luz vermelha indicadora de cozimento se apagará e a luz verde indicadora da função para manter os alimentos quentes se acenderá.

OBSERVAÇÃO: Pressione a qualquer instante o botão para iniciar/parar caso deseje interromper o pré-aquecimento ou o cozimento sob pressão.

7. É importante notar que sua Panela Elétrica de Pressão Multiuso irá gerar pressão de ar por dentro e portanto, a válvula de segurança de pressão irá subir e travar a tampa. Esta é uma medida de segurança muito importante que evitará que o aparelho seja aberto enquanto existir pressão de ar dentro dele.

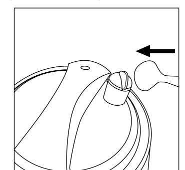
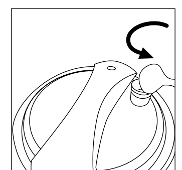
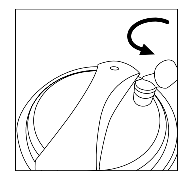
   CUIDADO: NÃO TENTE ELIMINAR ESTA IMPORTANTE MEDIDA DE SEGURANÇA FORÇANDO A TAMPA PARA ABRI-LA.

8. Certifique-se de que a válvula de vapor esteja bem colocada em seu lugar (com as lingüetas alinhadas), do contrário o vapor começará a escapar de dentro da Panela Elétrica de Pressão Multiuso durante o funcionamento e portanto não cozinhará da maneira correta.

9. Caso o aparelho não gerar pressão após 60 minutos desde a hora que começar a esquentar, por exemplo, se a unidade não está com a tampa fechada, a Panela Elétrica de Pressão Multiuso irá avisar com um som de "bip" continuo até que o botão para iniciar/ parar seja pressionado.

10. Se a Panela Elétrica de Pressão Multiuso estiver na função para manter os alimentos quentes e você não quiser seguir mantendo essa função ligada basta desligar o aparelho da tomada.

11. Com a ajuda de um utensílio de cozinha, como uma colher grande, mova a válvula de vapor para a posição aberta (veja figura) para deixar o vapor sair através da válvula até que a válvula de segurança de pressão abaixe e deixe que a tampa seja aberta para que você possa ter acesso aos alimentos.

IMPORTANTE: CERTIFIQUE-SE DE SEMPRE USAR UM UTENSÍLIO QUANDO FOR ABRIR A VÁLVULA DE VAPOR E DEIXAR SAIR O VAPOR, MANTENDO SUAS MÃOS E ROSTO LONGE. NUNCA COLOQUE SUAS MÃOS/ROSTO DIRETAMENTE ENCIMA DA PARTE SUPERIOR DA VÁLVULA DE VAPOR ENQUANTO O APARELHO ESTIVER FUNCIONANDO. O VAPOR QUENTE SAIRÁ COM PRESSÃO PELO ORIFÍCIO DE SAÍDA DA VÁLVULA DE VAPOR.

PARA DOURAR

Sua Panela Elétrica de Pressão Multiuso conta com uma função que possibilita dourar seus alimentos antes de usar a função que cozinha a pressão. Esta função foi desenvolvida para cozinhar sem pressão e portanto não requer que a tampa seja colocada.

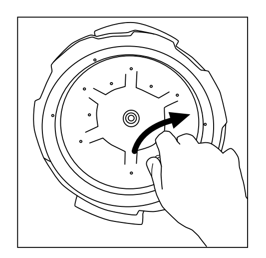
1. Tire a tampa e coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Ligue o fio na tomada e selecione a função para dourar. A Panela Elétrica de Pressão Multiuso aquecerá o recipiente interno para cozinhar/dourar os alimentos.
3. Esta função deve ser controlada manualmente. Quando terminar de dourar os alimentos, será necessário pressionar o botão para iniciar/parar para que o aparelho desligue.

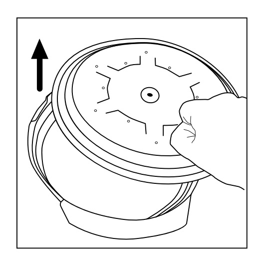
IMPORTANTE: Por questões de segurança, o aparelho desligará automaticamente após 30 minutos.

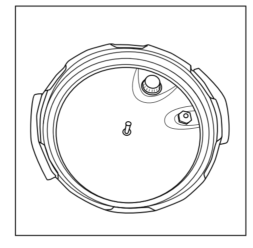
OBSERVAÇÃO: Não use uma colher de metal para mexer os alimentos que estiverem dentro do recipiente interno da Panela Elétrica de Pressão Multiuso, pois isso poderia causar danos no revestimento antiaderente o que pode ao longo do tempo prejudicar no desempenho do aparelho.

CUIDADO E LIMPEZA

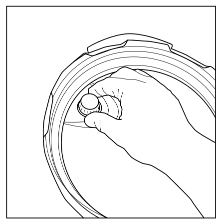
1. Desligue o fio da tomada antes de limpar o aparelho.
2. Tire o recipiente interno e a tampa e limpe-os com um detergente suave e água toda vez que usar o aparelho; tire o excesso de umidade com um pano seco e macio.
3. Para limpar a tampa: Certifique-se de tirar a tampa interna para limpar o aro regulador de pressão, o eixo de apoio, a tampa protetora da válvula de vapor e a base da válvula de segurança de pressão (veja figura). Também é importante limpar as alças e a parte superior da válvula de vapor e a parte superior da válvula de segurança de pressão.

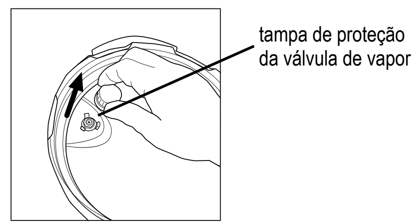




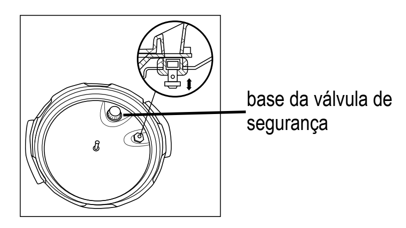


a. Para limpar a tampa protetora da válvula de vapor: Retire a tampa que fica localizada embaixo da válvula de vapor para poder limpá-la. Quando estiver limpa, pressione-a para colocar-la de volta em seu lugar.





b. Para limpar a válvula de segurança de pressão: Pelo lado interno da tampa, mova com cuidado a base da válvula de segurança para cima e para baixo, conforme indicado no diagrama e limpe bem com água.



c. Limpando a válvula de vapor: Levante-a para retirar e lave-a com água antes de voltar a colocá-la em sua base. Tire a tampa protetora que fica dentro da tampa puxando-a para fora, lave bem com água e volte a colocá-la em seu lugar empurrando-a para baixo até que encaixe em seu lugar.

4. Tire o coletor de vapor/água com cuidado puxando-o para trás. Jogue fora a água após cada uso. Limpe e volte a colocar o coletor de água em seu lugar.
5. Não limpe a parte interna da base da Panela Elétrica Multiuso com água.
6. Não use nenhuma esponja dura ou de palha de aço ou similar para limpá-la.
7. Limpe sempre após usar.
8. Guarde sua Panela Elétrica de Pressão Multiuso em um lugar seco após ter limpado.
9. O aro vedador hermético pode ser substiuído pelo usuário. Todas outras peças devem ser substituídas por uma Assistência Técnica Credenciada Oster®.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O aparelho não liga	• Certifique-se de que o fio elétrico esteja ligado tanto ao aparelho quanto à tomada.
O aparelho não esquenta, nem gera pressão	• A válvula de segurança de pressão não foi colocada corretamente em seu lugar (a lingueta da válvula tem que estar alinhada com a lingueta de sua base que fica na parte superior da tampa). • As áreas internas da válvula de segurança ou da válvula de vapor contém resíduos. Estas duas válvulas devem sempre ser limpas para retirar qualquer resíduo após todas as vezes que o aparelho for usado. • A tampa não foi fechada corretamente. • O aparelho não foi programado corretamente.
A luz vermelha indicadora de iniciar/para está piscando	• Isto pode não ser um problema, pode ser que o aparelho ainda está começando a esquentar e a gerar pressão.
O visor LED está piscando e mostrando o tempo de cozimento	• Isto não é um problema, significa que o tempo de pré-aquecimento e para gerar pressão é mais longo do que os 14 minutos que geralmente toma. Isto ocorre quando a quantidade de alimentos é maior ou estão mais frios do que o normal, o tempo de pré-aquecimento é mais longo.
O aparelho está ligado na tomada, mas as luzes não acendem	• Quando o aparelho é ligado na tomada, todas as luzes começam a piscar. Se no intervalo de 1 minuto você não fizer nenhuma seleção no aparelho, ele se desativará. Aperte qualquer botão para voltar a ligar o aparelho.
O aparelho toma tempo demais para aquecer	• Quando a quantidade de alimentos for maior ou estão mais frios do que o normal, o tempo de pré-aquecimento será mais longo. • Revise e certifique-se de que o botão do timer não foi ativado sem querer.
O alimento cozinhou demais ou queimou	• Depende da preferência de cada um. Use o botão do nível de intensidade de para reduzir o tempo de cozimento de acordo com a sua preferência. • Caso use o aparelho novamente sem deixar que esfrie, o tempo de pré-aquecimento ou de cozimento poderá ser mais rápido.
O alimento não cozinhou o suficiente	• Depende da preferência de cada um. Use o botão do nível de intensidade de cozimento para aumentar o tempo de cozimento de acordo com sua preferência.
O vapor está escapando	• Uma quantidade de vapor pequena poderá sair da válvula de segurança de pressão ou da válvula de vapor quando ambas estiverem fechadas. • Se o vapor sai pelo perímetro da tampa, a tampa não foi fechada corretamente. • Se o vapor sai continuamente pela válvula de segurança de pressão (por mais de 1 minuto), a válvula de segurança de pressão não está fechada da forma adequada.
O aparelho toma tempo demais para cozinhar	• O tempo médio que o aparelho toma para pré-aquecer é de 14 minutos. Esses 14 minutos serão adicionados ao tempo de cozimento selecionado. Além disso, se você pré-programou o aparelho, esse tempo também será adicionado ao tempo total. O tempo final total será o tempo pré programado +14 minutos de pré-aquecimento + o tempo de cozimento sob pressão.
A tampa não sai	• O aparelho tem uma medida de segurança que não deixa que a tampa seja aberta enquanto o aparelho está sob pressão. Certifique-se que toda a pressão tenha sido liberada da Panela Elétrica de Pressão Multiuso abrindo a válvula, pois dessa maneira poderá abrir a tampa.
O aparelho está soando	• O aparelho soará assim que terminar de cozinhar e passará automaticamente para a função de manter os alimentos quentes. A luz verde indicadora da função para manter os alimentos quentes se acenderá. • O aparelho continuará soando até que você aperte os botões do painel de controle. • O aparelho soará caso haja alguma falha de funcionamento, isto significa que o aparelho não aqueceu e não gerou pressão.
O aparelho está vazando	• Isto significa que você colocou uma quantidade muito grande de alimentos dentro do aparelho. Verifique neste manual de instruções as quantidades máximas de alimentos que podem ser colocados neste aparelho.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		CKSTPC5801-XXX
Voltaje/ Voltage/ Voltagem	**Frecuencia/ Frequency/ Frequência**	**Potencia/ Power/ Potência**
120 V	60 Hz	1000 W
127 V	60 Hz	1000 W
220 V	50/60 Hz	1000 W
220 V	50 Hz	1000 W
220 V	60 Hz	1000 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.
XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
A informação a seguir é somente para o México.

BIOCERAMIC™ MULTIOLLA RÁPIDA DE 6 L OSTER®
MODELO: CKSTPC5801, CKSTPC5801-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V∿ 1000 W



Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

One year limited warranty – please see insert for details.

Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China Printed in China Impresso na China

P.N. 176847 Rev. A
CBA -112414